
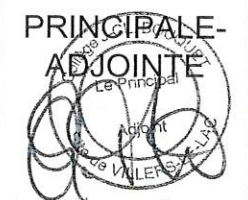






 académie Besançon Éducation nationale 		SEMAINE	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	ENTREES	MOUSSE D'ARTICHAUTS MAÏS SALADE VERTE	ENTREES VARIEES SALADE	FERIE (Jeudi de l'ascension)	NON TRAVAILLE	
	PLAT CHAUD	FRICASSEE DE DINDE	FILET DE COLIN BEURRE BLANC			
	LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES				
	FECULENTS		RIZ SAFRANE 			
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE			
	DESSERT	PATISSERIE FRUITS	FRUITS DU MARCHE			

 académie Besançon Éducation nationale 		SEMAINE	LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	ENTREES	BETTERAVES MIMOSA CAROTTES EN SALADE SALADE VERTE	SAMOSSA AUX LEGUMES SALADE VERTE	SALADE PIEMONTAISE SALADE VERTE	MELON ET PASTÈQUE SALADE VERTE AU COMTE	
	PLAT CHAUD	SAUCISSE DE TOULOUSE	MORCEAU DE BŒUFS AU PAPRIKA	AIGUILLETTE DE POULET	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE	
	LEGUMES		BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS AUX HERBES	RATATOUILLE	
	FECULENTS	POMME MOUSSELINE	EBLY		PATES	
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	
	DESSERT	PECHE ST MAMET FRUITS	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT FRUITS	FLAMBY FRUITS	

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison »  correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)